COMUNE DI STRIANO

(Provincia di Napoli)
Via Sarno, 80040 Striano
Tel. 081.8276202 – Fax 081 8276103 – P.I. 01254261215 C.F. 01226000634

Prot. n. 9071 del 17/10/2016

Oggetto: Pubblicazione estratto dei punteggi attribuiti agli offerenti come misura di prevenzione della corruzione prevista dal PTPC del Comune di Striano, Comune capo-convenzione, 2016/2018

Estratto del verbale n. 2 della seduta di gara dell'1/9/2016 relativo alla valutazione delle offerte tecniche secondo l'ordine di arrivo al protocollo del Comune di Striano:

SLEM s.r.l. (prot. 7378 del 25 agosto 2016)

Criterio di Valutazione	Punteggio attribuito
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es:ortaggi, verdure, formaggi)	6
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	3
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	2
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	4
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3
Tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico da raggiungere in ciascuno dei Comuni convenzionati	4
Esperienza del direttore del centro cottura	5
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6
Esperienza nutrizionista	4
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	4
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3
Organizzazione somministrazione	2
Modalità di approvvigionamento dell'acqua da somministrare	3
TOTALE PUNTEGGIO	67

MI GROUP s.r.l. (prot. 7379 del 25/08/2016): **ESCLUSO**

Al.i.me.ca. s.a.s. (prot. n. 7381 del 25/08/2016)

Criterio di Valutazione	Punteggio attribuito
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es:ortaggi, verdure, formaggi)	6
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	4
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	2
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	2
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3
Tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico da raggiungere in ciascuno dei Comuni convenzionati	4
Esperienza del direttore del centro cottura	5
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6
Esperienza nutrizionista	4
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	3
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	2
Organizzazione somministrazione	3
Modalità di approvvigionamento dell'acqua da somministrare	3
TOTALE PUNTEGGIO	**65**

CLIPPER di Boccia Angelo Pietro & C. s.a.s. (prot. n. 7383 del 25/08/2016)

Criterio di Valutazione	Punteggio attribuito
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es:ortaggi, verdure, formaggi)	6
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	3
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	0
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	4
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3
Tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico da raggiungere in ciascuno dei Comuni convenzionati	4
Esperienza del direttore del centro cottura	5
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6
Esperienza nutrizionista	4
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	3
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3
Organizzazione somministrazione	4
Modalità di approvvigionamento dell'acqua da somministrare	0
TOTALE PUNTEGGIO	**63**

RISTONET s.r.l. (prot. n. 7384 del 25/08/2016)

Criterio di Valutazione	Punteggio attribuito
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es:ortaggi, verdure, formaggi)	6
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	4
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	2
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	2
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3
Tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico da raggiungere in ciascuno dei Comuni convenzionati	4
Esperienza del direttore del centro cottura	5
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6
Esperienza nutrizionista	4
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	4
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3
Organizzazione somministrazione	4
Modalità di approvvigionamento dell'acqua da somministrare	3
TOTALE PUNTEGGIO	**68**

Estratto del verbale n. 3 della seduta di gara del 2/9/2016 relativo alla valutazione delle offerte tecniche secondo l'ordine di arrivo al protocollo del Comune di Striano:

Concorrente	Ribasso	Prezzo Unitario	Oneri di sicurezza aziendali
Slem s.r.l.	20,1%	2,99 euro	0,02 euro a pasto
Al.i.me.ca. s.a.s.	6,53%	3,523 euro	1397,32 euro (complessivi)
Clipper di Boccia Angelo	21,00%	2,9625 euro	0,04 a pasto
Pietro & C. s.a.s.			
Ristonet s.r.l.	30,18%	2,618 euro	0,02 a pasto

Si procede quindi all'applicazione della formula prevista nell'art. 15 del disciplinare di gara per l'attribuzione del punteggio, che è la seguente:

X= Bx30 (punteggio massimo) / A

dove

A= punteggio offerta da valutare

B= prezzo offerta più bassa

X= punteggio da attribuire all'offerta

SLEM s.r.l.
2,618 x 30/2,99=26,267

Al.i.me.ca. s.a.s.
2,618 x 30/3,523= 22,293

Clipper di Boccia Angelo Pietro & C. s.a.s
2,618 x 30/2,9625=26,511

Ristonet s.r.l.
2,618 x 30/2,618=30,00

Si procede alla somma del punteggio dell'offerta tecnica e di quello dell'offerta economica come di seguito riportata:

Concorrente	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Totale punteggio
Slem s.r.l.	67	26,267	93,267
Al.i.me.ca. s.a.s.	65	22,293	87,293
Clipper di Boccia Angelo Pietro & C. s.a.s.	63	26,511	89,511
Ristonet s.r.l.	68	30,00	98,00

Si riporta la graduatoria finale:

	Concorrente	Totale punteggio
1	Ristonet s.r.l.	98,00
2	Slem s.r.l.	93,267
3	Clipper di Boccia Angelo Pietro & C. s.a.s.	89,511
4	Al.i.me.ca. s.a.s.	87,293

Striano, 17/10/2016

Il Responsabile
Ufficio Comune Striano – S.G.V.
arch. Vittorio Celentano

PROV. DI Napoli COMUNE DI STRIANO